

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**1. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa jednodniowej konferencji informacyjnej,  
w ramach projektu „Rozwój kompetencji pielęgniarskich”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

**2. Przedmiot zamówienia:**

Zamówienie obejmuje:

1. Zapewnienie sali konferencyjnej i sal do usługi cateringowej i kelnerskiej wraz odpowiednim sprzętem technicznym.
2. Zapewnienie usługi cateringowej i kelnerskiej.
3. Zapewnienie 15 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników konferencji.

**Ad. 1. Zapewnienie sali konferencyjnej** **i sal do usługi cateringowej i kelnerskiej wraz odpowiednim sprzętem technicznym.**

Sala konferencyjna w dniu konferencji w godz. 9.30 – 16.30 dostosowana do liczby uczestników, maksymalnie 150 osób:

Wykonawca zapewni następujące wyposażenie sali konferencyjnej:

1. na podwyższeniu: stół prezydialny pokryty tkaniną materiałową (estetyczną i bez oznak zniszczenia, długość do podłogi), z dekoracją kwiatową, miejsca siedzące dla 6 osób -   
   w ustawieniu umożliwiającym swobodny widok na ekran oraz na salę, na stole - woda mineralna;
2. stoły oraz miejsca siedzące, dostosowane odpowiednio do liczby pozostałych uczestników, w ustawieniu szkolnym (stoły wraz z krzesłami ustawione w rzędach jeden za drugim z możliwością przejścia między rzędami);
3. klimatyzacja;
4. mównica;
5. rzutnik multimedialny;
6. ekran;
7. laptop;
8. nagłośnienie – 3 multifony ustawione na stole prezydialnym, 2 mikrofony bezprzewodowe;
9. zaplecze sanitarne w bezpośrednim sąsiedztwie sali;
10. dostęp do internetu bezprzewodowego;
11. zapewnienie obsługi technicznej przed i w trakcie konferencji;
12. zapewnienie miejsca na rozłożenie banerów, stojaków i materiałów promocyjnych.

Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

1. miejsca zlokalizowanego w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej w wraz   
   z wyposażeniem (stolik oraz miejsca siedzące dla czterech osób) w celu zorganizowania recepcji konferencji, umożliwiającej podpisywanie się uczestników na liście oraz dystrybucję materiałów konferencyjnych;
2. miejsca zlokalizowanego w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, w którym będzie zlokalizowany serwis kawowy;
3. sali z miejscami siedzącymi zarezerwowanej wyłącznie dla uczestników konferencji,  
   w której podany będzie lunch.

**Ad. 2 Zapewnienie usługi cateringowej i kelnerskiej.**

**Całodniowa przerwa kawowa** składająca się z:

1. świeżo parzonej kawy z ekspresu;
2. herbaty, co najmniej 3 rodzaje;
3. mleka do kawy w dzbankach;
4. cytryny, cukru;
5. wody mineralnej: niegazowanej i gazowanej;
6. soków owocowych, co najmniej 3 rodzaje;
7. ciasta pieczone, co najmniej 3 rodzaje;
8. owoców, co najmniej 3 rodzaje.

Serwis kawowy musi znajdować się w miejscu zlokalizowanym w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej i musi być uzupełniany na bieżąco.

**Lunch** w formie bufetu, podany w pomieszczeniu z miejscami siedzącymi, zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji, odrębnym od sali, w której prowadzona jest konferencja, składający się z:

1. przystawki;
2. zupy (minimum 2 do wyboru);
3. ciepłego dania (minimum 3 do wyboru, w tym 1 pozycja wegetariańska);
4. sałatek (minimum 2 rodzaje);
5. surówek (minimum 2 rodzaje);
6. deseru (minimum 3 rodzaje ciast pieczonych);
7. napojów zimnych (woda mineralna, soki: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy);
8. napojów gorących (świeżo parzona gorąca kawa, gorąca woda, herbata – minimum 3 rodzaje w torebkach, mleko do kawy w dzbankach, cytryna, cukier).

Ramowy program konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie 14 dni przed dniem rozpoczęcia konferencji.

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia „Menu” poszczególnych posiłków do akceptacji przez Zamawiającego, w terminie nie później niż na 14 dni przed dniem rozpoczęciem konferencji. Zamawiający zobowiązuje się do akceptacji „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania „Menu” lub zobowiązuje się do zgłoszenia w tym terminie zastrzeżeń. Wykonawca po otrzymaniu zastrzeżeń jest zobowiązany do ponownego przedstawienia Zamawiającemu „Menu” poszczególnych posiłków, w terminie do 3 dni od dnia otrzymania zastrzeżeń przez Zamawiającego. Ustalenie ostatecznej wersji „Menu”, wymaga zgody Zamawiającego i Wykonawcy, w terminie nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Wykonawca zapewni również przygotowanie sal do usług cateringowej i kelnerskiej, w tym nakrycie stołów: obrusy, zastawę porcelanową i szklaną oraz sprzątanie.

**Ad. 3. Zapewnienie miejsc 15 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników konferencji.**

Wykonawca zapewni 15 bezpłatnych miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego lub w przypadku braku parkingu na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego na parkingu położonym nie dalej, niż 300 m od hotelu/ośrodka szkoleniowego.

**3. Termin realizacji zamówienia**:

Konferencja odbędzie się w dniu: **20.06.2018 r.**

Przewidywane godziny trwania konferencji: 09.30 – 16.30.

**4. Liczba uczestników:**

Uczestnikami konferencji będą przedstawiciele uczelni, Krajowej Rady Akredytacyjnej Szkół Pielęgniarek i Położnych, przedstawiciele samorządu zawodowego i związków zawodowych pielęgniarek i położnych, konsultanci krajowi oraz przedstawiciele Ministerstwa Zdrowia.   
Łączna liczba uczestników nie przekroczy 150 osób.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników konferencji   
o maksymalnie 20% (tj. do 30 osób).

W przypadku zgłoszenia Wykonawcy zmiany liczby uczestników konferencji, w terminie nie później niż na 7 dni przed dniem rozpoczęcia konferencji, ostateczna kwota wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie uzależniona od liczby osób korzystających z usługi cateringowej i kelnerskiej.

**5. Miejsce konferencji:**

Zamawiający wymaga, aby budynek (np. hotel, ośrodek szkoleniowy, itp.), w którym odbędzie się konferencja, znajdował się odległości do 6 km, licząc trasę od Dworca Centralnego   
w Warszawie do budynku konferencji (w linii prostej), przy uwzględnieniu, iż sala konferencyjna i sale, w których będą realizowane usługi cateringowa i kelnerska, znajdują się w jednym budynku.

Dodatkowo, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobę do bieżących kontaktów   
z przedstawicielami Zamawiającego, a także do stałej konsultacji w zakresie prawidłowej organizacji i obsługi w trakcie trwania konferencji. Osoba będzie dysponować telefonem komórkowym z dostępnym numerem dla Zamawiającego.

**Uwaga:**

**Uczestnicy konferencji we własnym zakresie pokrywają koszty dojazdu.**

**Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia wizji lokalnej hotelu/ośrodka szkoleniowego, dotyczącej spełnienia warunków określonych w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, przed wyborem oferty.**